

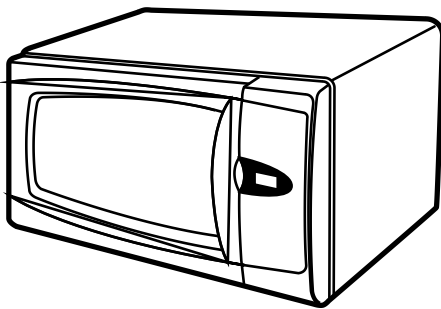
India's **No.1**  
MICROWAVE OVEN



## Owner's Manual

Please read this manual carefully and thoroughly before operating this unit.

**MH-6558BH**



 <b>LG   CUSTOMER SERVICE</b>
 <b>1800-180-9999*</b>
<small>*MTNL / BSNL (Toll Free)</small> <b>39-01-0909**</b>
<small>**Prefix STD Code</small>



## Contents / विषय सूची

Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ	3
Unpacking & Installing / How the Microwave works / अवन को खोलना व लगाना/अवर की कार्य प्रणाली	4
Control Panel/Child Lock / कन्ट्रोल पैनल/चाइल्ड लॉक	5
Micro Power Cooking & Power Level / माइक्रो पावर द्वारा भोजना पकाना / पावर स्तर	6
Food characteristics & Microwave Cooking / भोजन की विशिष्टताएँ व माइक्रोवेव द्वारा भोजन पकाना	7
Two stage Cooking / Grill Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना / ग्रिल कुकिंग	8
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना	9
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	10
Health Plus / हेल्थ प्लस	11~13
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	14~17
Child's Favourite / बच्चों की मनपसंद	18~20
Utility Corner / Two recipes for starter / सुविधा कॉर्नर / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	21
Clean your Oven/Cookware used in Microwave /अवन को साफ करना/माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन	22
Plug Wiring Information / Technical Specifications / प्लग-तार के बारे में सूचना व तकनीकी विशिष्टताए	23

## Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.  
अवन के दरवाजे, नियन्त्रण पैनल, सुरक्षा ताले या किसी भी दूसरे भाग से छेड़खानी न करें, मरम्मत न करें या तालमेल(adjustment) बैटाने का प्रयत्न न करें। मरम्मत व सर्विस किसी कुशल तकनीशियन से ही करावें।
2. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.  
अवन को कभी खाली न चलायें। जब अवन का प्रयोग न कर रहे हों, तो एक कौंच के गिलास में पानी भर कर, अवन के अन्दर रख दें। अन्जाने में अवन चालू हो जाने पर पानी माइक्रो तरंगों की ऊर्जा को सोख (absorb) लेगा।
3. Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven.  
अवन के दरवाजे में झाड़न, नैपकिन, तौलिया आदि की रुकावट होने पर अवन कभी न चलाये।।
4. Do not use recycled paper products.  
अवन में कागज या अखबारों के उत्पादनों का कभी प्रयोग न करें।
5. Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking.  
भोजन पकाने के तुरन्त बाद ही कौंच की ट्रे को पानी के नीचे न रखें।
6. Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed.  
अवन रखते समय इस बात का विशेष ध्यान रखें कि अवन का बाहरी किनारा, टेबल सतह के किनारों से कम से कम 8 cm अन्दर हों।
7. Do not cook eggs in their shell.  
अण्डों को छिलके समेत न पकायें।
8. Do not attempt deepfat frying in your oven.  
अवन में तलने का प्रयत्न न करें।
9. Remove the plastic wrapping from food before defrosting.  
डिफ्रॉस्टिंग से पहले भोजन पर लगाया गया प्लास्टिक का आवरण (cling film) हटा दें।
10. If smoke is observed, switch off or disconnected the oven from the power supply and keep the oven door closed.  
अवन में से धुँआ निकलने पर उसका सम्बन्ध बिजली से काट दें और दरवाजा बन्द रखें।
11. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.  
बच्चों को अपनी निगरानी के बिना, अवन तभी प्रयोग करने दें, जब उन्हें सारे निर्देश पूरी तरह से समझा दिये गये हों। बच्चा अवन का उपयोग पूरी सावधानी से करेगा और खतरों से बचा रहेगा।
12. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers.  
तरल खाद्य पदार्थ कभी भी बन्द डिब्बों में गर्म न करें।
13. Always use gloves when removing dish from oven.  
डिश को अवन से बाहर निकालते समय दस्तानों का इस्तेमाल करें।
14. Do not cover the ventilation slots.  
वेन्टीलेशन स्लोट्स को न ढकें।
15. Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. (refer Cookware Selection Table at page 15)  
माइक्रोवेव अवन में कभी भी ऐसे बर्तनों का प्रयोग न करें जो धातु के बने हों या उनमें धातु किसी भी रूप में इस्तेमाल की गई हो। (कृपया पेज 15 पर कुकवेअर सलैक्शन टेबल देखें)

## Warning/ चेतावनी

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

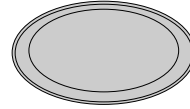
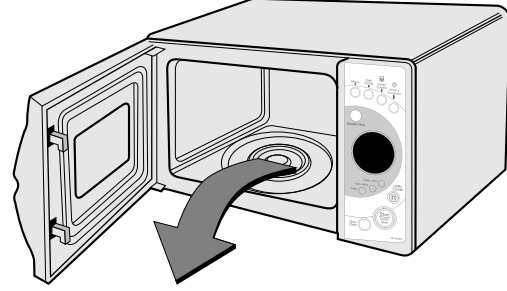
सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिये ढक कर अवश्य छोड़ दें। भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच अवश्य कर लें। बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें।

## Unpacking & Installing / अवन को खोलना व लगाना

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.  
अवन को डिब्बे में से निकाल कर एक समतल (flat) सतह पर रखें।

- 2** Place the oven on the levelled location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30 cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

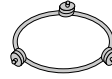
अवन को इच्छित ऊँचाई पर रखें जो लगभग 85 से.मी. से अधिक ऊँचाई हो, परन्तु 30 से.मी. ऊपर और 10 से.मी. जगह पीछे अवश्य छोड़ी गई हो ताकि हवा का घुमाव सही रूप से हो सके। अवन की बाहरी भाग, सतह के किनारों से कम से कम 8 से.मी. अन्दर की ओर हो ताकि अवन के उलटने का भय न हो। हवा की निकासी का मार्ग, अवन की ऊपरी-बाहरी सतह पर बनाया गया है। इस मार्ग के अवरुद्ध होने पर अवन को क्षति पहुँच सकती है।



GLASS TRAY  
काँच की ट्रे

- 3** Plug your oven into a standard household socket. Switch on all the icons glow. Press Stop button, 0 glows. If your oven does not work properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

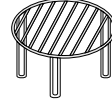
अवन का प्लग किसी सामान्य घरेलू सॉकेट में लगायें। स्विच दबायें, सारे चिन्ह उज्ज्वलित हो जाएंगे। Stop बटन दबायें, 0 चिन्ह आएगा। यदि आपका अवन सही रूप से काम न कर रहा हो, तो उसका प्लग निकाल कर दोबारा सॉकेट में डालें।



ROTATING RING  
रोटेटिंग रिंग

- 4** Open your oven door by pulling the DOOR HANDLE. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.

अवन-द्वार खोलने के लिये "डोर हैंडल" का प्रयोग करें। घूमने वाली रिंग को अवन में रखें और उसके ऊपर ग्लास/काँच की गोल ट्रे रखें।



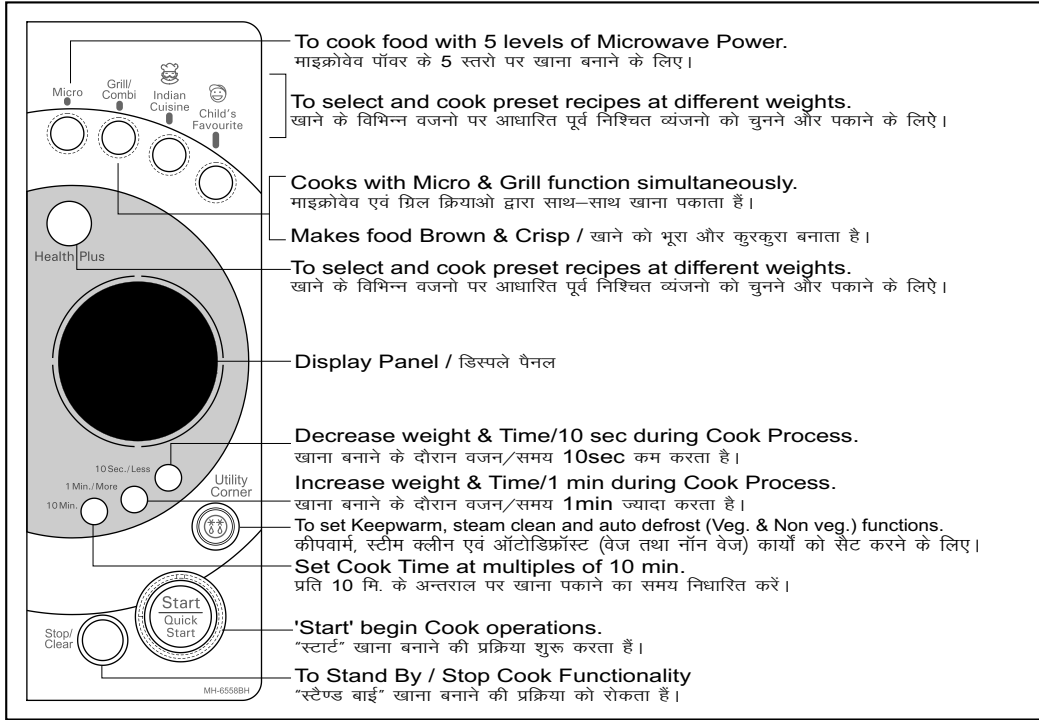
HIGH RACK / 'हाई' रैक

## How the Microwave Oven works / माइक्रोवेव अवन की कार्य प्रणाली

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

सूक्ष्म तरंगें एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकाश तरंगों के समान गति होती हैं। सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालित होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं। परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रॉन (magnetron) इस प्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके। मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत तरंगों की ऊर्जा में परिवर्तित हो जाती है।

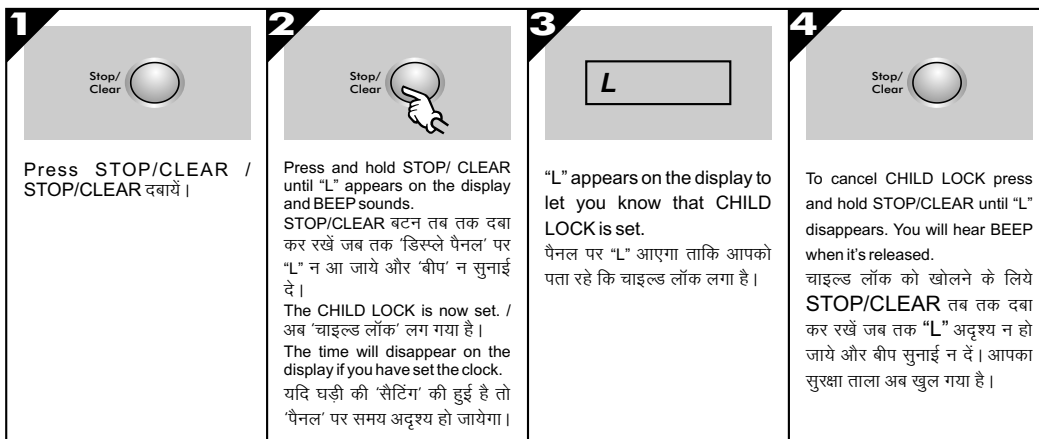
## Control Panel / कन्ट्रोल पैनल



## Child Lock / चाइल्ड लॉक

Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door!



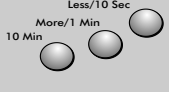

आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी द्वार अवश्य खोल पायेगा।



## Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग प्रणाली

Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the MICRO key will select a different power level.

आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं। उच्चतम पावर स्तर का चुनाव स्वतः ही हो जाता है, परन्तु बार-बार 'माइक्रो' बटन दबा कर विभिन्न पावर स्तरों का चुनाव किया जा सकता है।

<b>1</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>4</b>	
	Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।		Select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) Refer Power Level Table given below. माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनें। <i>नीचे दी गई Power Level Table देखें।</i>		Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।		Press Start Start दबाएं।

## Power Level / पावर स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking

आपका माइक्रोवेव अवन 5 पावर स्तरों से लैस है ताकि भोजन आपके अनुकूल व इच्छानुसार पक सके।

नीचे दी गई सारणी में खाद्य पदार्थों के नाम व भोजन पकाने के उपयुक्त पावर स्तर दिये जा रहे हैं।

POWER पावर	Press MICRO button माइक्रो बटन दबायें	USE प्रयोग	% Wattage % वाटेज
HIGH MAX उच्चतम	<b>1</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Boil Water / पानी उबालना</li> <li>★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना</li> <li>★ Cook tender cuts of meat / माँस के नरम टुकड़े पकाना</li> </ul>	P-HI/900W/HI/100%
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	<b>2</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना</li> <li>★ Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना</li> <li>★ Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों</li> </ul>	P-80/720W/MED-HI/80%
MEDIUM मध्यम	<b>3</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना</li> <li>★ Prepare eggs / अण्डे पकाना</li> <li>★ Cook custard / कस्टर्ड पकाना</li> <li>★ Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना</li> </ul>	P-60/540W/MED/60%
DEFROST/ MEDIUM LOW डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	<b>4</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना</li> <li>★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलाना</li> <li>★ Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना</li> </ul>	P-40/360W/MED-LOW/40%
LOW न्यूनतम	<b>5</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Soften butter &amp; cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना</li> <li>★ Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना</li> <li>★ Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना</li> </ul>	P-20/180W/LOW/20%

## Food characteristics & Microwave cooking / खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

**Factors which affect Microwave in the following stages of cooking**  
पाक विधि के निम्नलिखित स्तरों पर माइक्रो तरंगों को प्रभावित करने वाले कारक

### I. BEFORE COOKING

- Density of food / खाद्य पदार्थों का घनत्व**  
Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.  
हल्के व रंधों (pores) वाले भोजन को, जैसे केक, ब्रेड आदि, पकाने में कम समय लगता है, परन्तु अधिक घनत्व वाले भारी खाद्य पदार्थों जैसे 'रोस्ट' और 'कैसरोल' आदि में अधिक समय लगता है।
- Height of food / खाद्य पदार्थों की ऊँचाई**  
The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.  
खाद्य पदार्थों के बड़े टुकड़ों के ऊपरी किनारे, विशेषकर मांस के, नीचे के भाग से, कम समय में पक जाते हैं।
- Bone and fat content of food / खाद्य पदार्थों में वसा (fat) व हड्डी की मात्रा**  
Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat.  
हड्डियाँ उष्मा संचालित करती हैं और वसा (fat) पकाने में, मांस से कम समय लेता है।
- Quantity of food / खाद्य पदार्थ की मात्रा**  
The more food you place in the oven, the longer the cooking time.  
अवन में रखी गई भोजन की मात्रा जितनी बढ़ेगी उतनी भोजन पकाने के समय में वृद्धि होगी।
- Shape of food / खाद्य पदार्थ का आकार-प्रकार**  
Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction.  
माइक्रो तरंगों भोजन को केवल 2 cm अन्दर तक ही भेद सकती हैं। इससे मोटा या चौड़ा खाद्य पदार्थ, बाहरी सतह के निकट वाले खण्डों से संचालित उष्मा द्वारा ही पकता है। खाद्य के केवल बाहरी किनारे ही माइक्रो तरंगों की ऊर्जा से पकते हैं, बाकी का भाग उष्मा के संचालन द्वारा ही पकता है।

### II. DURING COOKING

- Covering / आवरण**  
A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly.  
ढक्कन, भाप व उष्मा को अन्दर ही रोक कर रखता है। इससे भोजन जल्दी पकता है।
- Browning / भूरा या कुरकुरा करना**  
Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat.  
मांस या मुर्गे के टुकड़े, जिन्हें 15 मि० से अधिक समय के लिये पकाया गया हो, अपनी ही चर्बी में भूरे हो जायेंगे।
- Arranging and spacing / भोजन को तरतीब से रखना व खाली स्थान छोड़ना**  
It will heat more evenly if placed in the oven on equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.  
समरूप से गर्म करने के लिये, अवन में समान दूरी पर गोलाई में रखें। भोजन को कभी भी ढेरी के रूप में न रखें।
- Stirring / हिलाना**  
Stir in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.  
ऊष्मा को फैलाने और पुनर्वितरित करने के लिए खाने को हिलाएं। हमेशा बाहर से अंदर की तरफ छीलना चाहिए क्योंकि बाहर का पदार्थ पहले गर्म होता है।
- Turning over / पलटना**  
Large, tall foods such as roots and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly.  
खाने के बड़े और लम्बे टुकड़ों जैसे जड़े एवं सम्पूर्ण चिकन; को पलट कर भूने से समानता लाई जा सकती है।
- Shielding / ढकना**  
Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking.  
एल्यूमीनियम फॉइल का इस्तेमाल पदार्थ के जलने को बचाती है।

### III. AFTER COOKING

- Standing time / स्टेण्डिंग टाइम**  
Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.  
व्यंजन पकाने के बाद 3 से 10 मिनट ढककर रखना पकाने की प्रक्रिया समाप्त करने में मदद करता है। इस अवधि को स्टेण्डिंग टाइम कहते हैं। यह व्यंजन के रूप को बरकरार रखने में मददगार होता है।

## Two stage Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना

During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press START and the cooking stage will continue.

दो चरणों में भोजन पकाने समय आप अवन खोल कर भोजन जाँच सकते हैं। अवन का द्वार बन्द करें और 'स्टार्ट' दबा दें। भोजन पकाने की प्रक्रिया पुनः आरम्भ हो जायेगी।



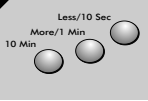
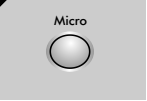
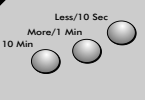

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

चरण 1 समाप्त होने पर बीप बजेगी और चरण 2 शुरू हो जाएगा।

Should you wish to clear the programme press STOP/CLEAR twice.

यदि आप निर्देश मिटाना चाहें तो STOP/CLEAR दो बार दबा दें।

e.g. Kheer (Rice 50g, Milk 2 cup, Sugar 3 tsp.)/उदाहरण के लिए खीर (चावल 50 ग्रा, दूध 2 कप, चीनी 3 चम्मच)

<p><b>1</b></p>  <p>Press Stop/Clear Press Stop/Clear दबाएं।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनें।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनें।</p>	<p><b>5</b></p>  <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	<p><b>6</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>
<p><i>For making Kheer (Set Power Level P-HI) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-HI पर सेट करें।</i></p>			<p><i>For making Kheer (Set Cook Time 6:00 Min) खीर बनाने के लिए 6:00 मि. का समय सेट करें।</i></p>		
<p>STAGE - 1</p>			<p>STAGE - 2</p>		



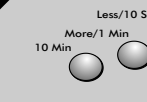

## Grill Cooking / ग्रिल द्वारा भोजन पकाना

This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

यह ग्रिल आपके खाद्य पदार्थों को शीघ्र भूरा व कुरकुरा कर देगी।

The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग करते समय ग्रिल रैक (हाई) अवश्य प्रयोग करें।

<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Select Grill mode ग्रिल मोड चुनें।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>
--	---	---	---



## Combination Cooking / कॉम्बिनेशन द्वारा भोजन पकाना



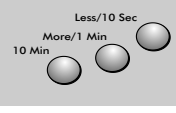

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकाने में लगने वाले समय की बचत।

You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

### GRILL / COMBI 1, 2, 3 / ग्रिल / कॉम्बी-1, 2, 3

<b>1</b>  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	<b>2</b>  Select any one of Combi-1, 2, 3 modes कॉम्बी-1, 2, 3 मोड में से कोई एक चुनें।	<b>3</b>  Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	<b>4</b>  Press Start Start दबाएं।
---	---	--	--

## Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (**Indian Cuisine, Child's Favourite, Health Plus & Utility Corner**) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (**Indian Cuisine, Child's Favourite, Health Plus & Utility Corner**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Indian Cuisine (IC), Child's Favourite (CF)	Health Plus (HP)	Utility Corner (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press IC, CF to select Category from (1-8)	Press HP to select Category from (1-8)	Press UC to select Category from (1-4)
STEP-3	Press More/Less to set Weight	Press More/Less to set Weight	Press More/Less to set weight for UC-3, 4
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Indian Cuisine (IC), Child's Favourite (CF)	Health Plus (HP)	Utility Corner (UC)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	(1-8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए IC, CF दबाएं	(1-8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए HP दबाएं	(1-4) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए UC दबाएं
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।	UC-3, 4 के लिए वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

### Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing **MORE/LESS** key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल **MORE/LESS** बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

## Health Plus / हेल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP-1	Soya Idli	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) Idli Steamer	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Urad Dal	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Soya Beans	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Water	As required		
				Salt	1 tsp	2 tsp	2 tsp
				Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots	As per your taste		
<p><b>Method :</b> 1. Wash &amp; Soak rice, Urad dal &amp; Soya beans for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. 3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it, adjust weight and press start to cook.</p> <p><b>Note :</b> Chop mix vegetables as per your taste (for example green peas, Sweet Corns, Carrots, Cauliflower etc.)</p> <p><b>विधि :</b> 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। 3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।</p> <p><b>नोट :</b> स्वादानुसार मिश्रित सब्जियों को काटें (उदाहरण के लिए हरी मटर, स्वीट कॉर्न, गाजर, गोभी इत्यादि)</p>							
HP-2	Boiled Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Mix Vegetable	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
<p><b>Method :</b> 1. In a Microwave Safe bowl add 100 gms Vegetables and 50 ml Water add salt to taste and cover it. 2. Adjust weight and press start to cook after cooking stand for 2-3 mins. 3. Drain water and add salt as per taste &amp; black pepper and serve.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 100 ग्राम सब्जियां, 50 मिली लीटर पानी और स्वादानुसार नमक डालकर ढक दें। 2. वजन निर्धारित करके पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। पकाने के बाद 2-3 मिनट तक रखा रहने दें। 3. पानी निकालकर उसमें स्वादानुसार नमक तथा काली मिर्च डालें और परोसें।</p>							
HP-3	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Grated Ghiya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Salt	To taste		
				Curd	1 cup	2 cup	3 cup
				Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli	As per your taste		
<p><b>Method :</b> 1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, water and salt. Select menu and press start to cook. 2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served Chilled.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया, पानी और नमक लें। मीनू चुनें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।</p>							

## Health Plus / हेल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																				
HP-4	Black Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Soaked Black Chana</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>100 ml</td> <td>200 ml</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Onion Chopped</td> <td>1/2 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Soak Chana for 4 hours, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with 100 ml water, cover it. 2. Select black Chana menu and adjust weight and press start to cook. 3. When beep, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl take Chana, add oil, Chopped onion, Chat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook, serve hot.</p> <p><b>विधि :</b> 1. चने को 4 घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने 100 ग्राम पानी के साथ लें और ढक दें। 2. काले चने का मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. इसमें से पानी निकालकर माइक्रोवेव सेफ बाउल में लें और तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।</p>	Soaked Black Chana	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Water	100 ml	200 ml	250 ml	Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup	Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania	As per your taste		
Soaked Black Chana	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																					
Water	100 ml	200 ml	250 ml																					
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																					
Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup																					
Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania	As per your taste																							
HP-5	Karela Sabji	0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Chopped Karela</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Rai, Jeera, Hing &amp; Haldi</td> <td>For tepering</td> </tr> <tr> <td>Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder</td> <td>As per your taste</td> </tr> <tr> <td>Grated Coconut &amp; Hara Dhania</td> <td>For garnishing</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In a Microwave Safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing &amp; Haldi, select menu and press start. 2. When beep add Chopped Karela. Press start to continue cooking. 3. When beep add some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder. 4. Press start, stand for five mints. 5. Garnish with Coconut &amp; Dhania, Serve Hot</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला डालें और पकना जारी रखने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया-जीरा पाउडर डालें। 4. स्टार्ट दबाएं और पाँच मिनट तक रुके रहें। 5. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।</p>	Chopped Karela	0.3 kg	Oil	2 tbsp	Water	As required	Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tepering	Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste	Grated Coconut & Hara Dhania	For garnishing								
Chopped Karela	0.3 kg																							
Oil	2 tbsp																							
Water	As required																							
Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tepering																							
Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste																							
Grated Coconut & Hara Dhania	For garnishing																							
HP-6	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Moong Dal soaked in water</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>200 ml</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Hari Mirch</td> <td>2-3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Curry Leaves</td> <td>5-6 nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania</td> <td>As per your taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi &amp; Hing. 2. Select menu press start to cook. 3. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves &amp; press start. 4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice &amp; press start to cook.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।</p>	Moong Dal soaked in water	0.2 kg	Water	200 ml	Oil	2 tbsp	Jeera	1 tsp	Hari Mirch	2-3 nos.	Curry Leaves	5-6 nos.	Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania	As per your taste						
Moong Dal soaked in water	0.2 kg																							
Water	200 ml																							
Oil	2 tbsp																							
Jeera	1 tsp																							
Hari Mirch	2-3 nos.																							
Curry Leaves	5-6 nos.																							
Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania	As per your taste																							

## Health Plus / हेल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																								
HP-7	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Boneless Chicken</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> <tr> <td>Honey</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Kali Mirch Powder</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Olive Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Marinate chicken with kali mirch powder, salt, lemon juice keep for one hour in refrigerator. 2. In Microwave Safe bowl take olive oil, marinated chicken and mix well select menu &amp; press start. 3. When beep turn the chicken pieces, press start. Stand for 5 mins mix honey and serve hot.</p> <p><b>विधि :</b> 1. काली मिर्च पाउडर, नमक तथा नींबू रस में चिकन को सान लें और एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में जैतून का तेल लें, सने हुए चिकन को डालकर अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर चिकन के टुकड़ों को पलट दें, स्टार्ट दबाएं 5 मिनट तक रुके रहें। शहद मिलाकर गर्म-गर्म परोसें।</p>	Boneless Chicken	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Lemon Juice	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Salt	To taste			Honey	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Kali Mirch Powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	Olive Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Boneless Chicken	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																					
Lemon Juice	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																									
Salt	To taste																											
Honey	1 tsp	2 tsp	3 tsp																									
Kali Mirch Powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp																									
Olive Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																									
HP-8	Machchi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Pomfret (fish category)</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Salt, Lemon Juice &amp; Kali Mirch Powder</td> <td colspan="3">To marinate as per your taste</td> </tr> <tr> <td>Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour. 2. Select menu, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start. 3. When beep, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. 4. Press Start and after cooking, give stand time for five minutes.</p> <p><b>विधि :</b> 1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें। 2. मीनू चुनें और वजन के अनुसार माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। 4. स्टार्ट दबाएं और पकने के बाद पाँच मिनट तक रुके रहें।</p>	Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder	To marinate as per your taste			Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required														
Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																									
Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder	To marinate as per your taste																											
Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required																											

## Calorie Chart of Health Plus Recipes/हेल्थ प्लस के व्यंजनों का कैलोरी चार्ट

Calories Chart of Health Plus recipes\* (per 100 gms.) / हेल्थ प्लस के व्यंजनों\* का प्रति 100 ग्राम कैलोरी चार्ट

Soya idli	627 calories
Boiled vegetable	48 calories
Giya Raita	46 calories
Black Chana	490 calories
Karela Subji	360 calories
Dal	505 calories
Lemon chicken	300 calories
Machi kali murich	216 calories

### DISCLAIMER / डिसक्लेमर

The above calorie chart may fluctuate depending upon the ingredients used in the recipes by the User. This chart is only indicative of minimum intake of calories while using the recipes suggested. All the "Health Plus" recipes have been prepared in-house in LG Electronics India Pvt. Ltd.'s labs by professional Chefs. These diet menus are only suggestive for usage by persons suffering from Diabetes/Health ailments and is not a claim for curing any ailment or disease. This is not a medical advice. Users are advised to consult, on its own, any health care specialist in case of any doubts or clarifications. This information is not a substitute for personal medical attention, diagnosis or treatment. LGEIL accepts no responsibility for damages resulting from the use of this recipe/information and makes no warranty or representation or declaration, either express or implied about the usage of product or any recipe.

उपरोक्त द्वारा व्यंजनों में प्रयोग किये गये तत्वों के आधार पर उपरोक्त कैलोरी चार्ट भिन्न हो सकता है। उपरोक्त दशाये गये व्यंजनों का प्रयोग करते हुए यह चार्ट केवल कैलोरी की न्यूनतम मात्रा का सूचक है। "हेल्थ प्लस" के सभी व्यंजन व्यवसायिक शोफों के द्वारा LGEIL की प्रयोगशाला के अन्दर ही तैयार किये गये हैं। ये भोजन तालिका केवल डाइबिटीज या अन्य रोगों से पीड़ित लोगों के इस्तेमाल के लिए उपयुक्त हैं और यह किसी रोग या बीजा का इलाज करने का दावा भी नहीं है। यह कोई मेडिकल सलाह नहीं है। किसी सन्देश या सफाई के सम्बन्ध में उपभोक्ता को स्वयं किसी स्वास्थ्य विशेषज्ञ से मशविरा करने की सलाह दी जाती है। यह सूचना किसी व्यक्तिगत चिकित्सा सावधानी, रोग जाँच या इलाज का प्रतिस्थापन नहीं है। इस व्यंजन/सूचना के इस्तेमाल करने के फलस्वरूप होने वाले किसी नुकसान के प्रति LGEIL जिम्मेदार नहीं है और न ही कोई वायदा या प्रतिनिधित्व या उद्घोषणा करती है।

## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-1	Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar	To taste		
				Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup
				<p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dalchini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables and soaked rice select menu and press Start.</p> <p>2. When beep add water &amp; salt mix well cover it press start, stand in 5 mints serve hot with raita &amp; saled.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और कालीमिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां और भीगे हुए चावल डालकर मीनू चुनें तथा स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं, 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म-गर्म परोसें।</p>			
IC-2	Kadi Pakoda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Curd	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	200 ml	300 ml	400 ml
				Salt, Sugar & Green Chilli	To taste		
				Besan	50 gm	75 gm	100 gm
				Red Chilli Powder	To taste		
				Haldi	To taste		
				Ghee or Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves	To taste		
				<p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl add ghee, rai, jeera, green chilli, Select menu and press Start.</p> <p>2. When beep, add Curd, water, haldi, salt &amp; sugar, 1 tsp besan, press Start.</p> <p>3. Take remaining besan add salt, ajwain, red chilli powder, little oil &amp; water to it and make a soft dough and make small balls from it.</p> <p>4. When beep, add these balls to kadhi mixture and press start. Serve hot with rice.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, राई, जीरा, हरी मिर्च डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. 'बीप' सुनाई देने पर दही, पानी, हल्दी, नमक, चीनी तथा 1 चम्मच बेसन डालें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>3. बचा हुआ बेसन लेकर उसमें नमक, अजवाइन, लाल मिर्च पाउडर, थोड़ा सा तेल और पानी मिलाएं और एक मुलायम डफ बनाकर उससे छोटे-छोटे बॉल्स बना लें।</p> <p>4. 'बीप' सुनाई देने पर इन बॉल्स को कढ़ी के मिश्रण में डालें और स्टार्ट दबाएं। चावल के साथ गर्म-गर्म परोसें।</p>			

## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																												
IC-3	Chicken Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass flat dish & High Rack	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Chicken pieces (boneless)</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>For marinate hung curd</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger Garlic Paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli Powder, Garam Masala &amp; Chat Masala</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">As per your taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Eatable Red Colour</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Pinch</td> </tr> </table>	Chicken pieces (boneless)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	For marinate hung curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Salt, Red Chilli Powder, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste			Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	Lemon Juice	1 tbsp	1½ tsp	2 tbsp	Eatable Red Colour	Pinch		
				Chicken pieces (boneless)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																									
				For marinate hung curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																									
				Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																									
				Salt, Red Chilli Powder, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste																											
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp																									
				Lemon Juice	1 tbsp	1½ tsp	2 tbsp																									
				Eatable Red Colour	Pinch																											
				<p><b>Method :</b> 1. Wash chicken pieces &amp; mix with all the ingredients of marinade. Keep for one hour in refrigerator.</p> <p>2. Arrange chicken pieces on greased MWS glass flat dish, apply little oil on each piece. Keep the MWS glass flat dish on high rack select menu &amp; press start.</p> <p>3. When beep turn the piece, press start.</p>																												
				<p><b>विधि :</b> 1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और मैरीनेट सभी तत्वों के साथ मिलाएं। एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रखें।</p> <p>2. चिकन के टुकड़ों को तेल लगे माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश पर व्यवस्थित करें। हर एक टुकड़े पर थोड़ा तेल लगा लें। अब माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>3. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें, स्टार्ट दबाएं।</p>																												
IC-4	Kadai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Paneer</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Onion Paste</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato Puree</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger-Garlic Paste, Salt &amp; Sugar</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">To taste</td> </tr> <tr> <td>Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">To taste</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Fresh Cream</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> </table>	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Tomato Puree	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar	To taste			Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala	To taste			Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																									
				Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																									
				Tomato Puree	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp																									
				Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar	To taste																											
				Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala	To taste																											
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp																									
				Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																									
				<p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start.</p> <p>2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.</p>																												
				<p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शर्करा और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।</p>																												

## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																												
IC-5	Seekh Kebab	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	<table border="1"> <tr> <td>Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td colspan="3">2 to 3 tablespoon</td> </tr> <tr> <td>Bread Crumbs</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger Garlic Paste</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Chilli Paste</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Garam Masala</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice, Salt, Sugar</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Mix Boiled vegetables &amp; strained chana dal, ginger garlic paste, garam masala, dhanija jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs &amp; hara dhanija together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls, cutlet rolls brush with little oil. 2. Keep Microwave safe flat glass dish on high rack place kababs on it select menu &amp; press start keep on turning at beeps. 3. Serve with chutney &amp; salad.</p> <p><b>विधि :</b> 1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रेड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिकी के गोले की एच्छिक आकृति दें, छोटे-छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश हाई रैक पर रखें, उस पर कबाब रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें। 3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।</p>	Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Cornflour	2 to 3 tablespoon			Bread Crumbs	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Ginger Garlic Paste	1/2 tsp	1/2 tsp	1½ tsp	Chilli Paste	1/2 tsp	1 tsp	1½ tsp	Garam Masala	1/4 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp	Lemon Juice, Salt, Sugar	As per your taste		
				Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																									
Cornflour	2 to 3 tablespoon																															
Bread Crumbs	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																													
Ginger Garlic Paste	1/2 tsp	1/2 tsp	1½ tsp																													
Chilli Paste	1/2 tsp	1 tsp	1½ tsp																													
Garam Masala	1/4 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp																													
Lemon Juice, Salt, Sugar	As per your taste																															
IC-6	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Grated Paneer</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Milkmaid</td> <td>50 gms</td> <td>100 gms</td> <td>200 gms</td> </tr> <tr> <td>Milk Powder</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder, kesar. Mix well select menu and press start. 2. When beep. Mix it again and press start. 3. Garnish with dry fruits when set cut into pieces.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. सूखे मेवों के साथ सजाएं और जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें।</p>	Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Milkmaid	50 gms	100 gms	200 gms	Milk Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Cornflour	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp	Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp								
				Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																									
Milkmaid	50 gms	100 gms	200 gms																													
Milk Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																													
Cornflour	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																													
Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																													
IC-7	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Besan</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>3 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> <td>7 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Powder Sugar</td> <td>50 gm</td> <td>100 gm</td> <td>150 gm</td> </tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl take Besan and ghee. Select menu and press start. 2. When beep. Stir it press start. 3. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन और घी लें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और लड्डू बनाएं।</p>	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Ghee	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp	Powder Sugar	50 gm	100 gm	150 gm	Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp												
				Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																									
Ghee	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp																													
Powder Sugar	50 gm	100 gm	150 gm																													
Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																													



## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-8	Payasum	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milk + Water	100 ml	200 ml	300 ml
				Sugar	75 gms	150 gms	200 gms
				Elaichi Powder, Kesar, Dry fruits	As per your taste		
				<p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl take ghee, soaked rice, milk, water and cover it. Select menu and press start.</p> <p>2. When beep, add more milk as per taste, sugar, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well and press start. Stand for 5 mins. sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध, पानी लें और ढक दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. 'बीप' सुनाई देने पर स्वादानुसार और दूध, चीनी, सूखे मेवे, केसर तथा इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गर्म या ठंडा परोसें।</p>			

## Child's Favourite/बच्चों की मनपसन्द

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
CF-1	Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack																												
			<table border="1"> <tr> <td>Bread Slices</td> <td>2 Nos.</td> <td>4 Nos.</td> <td>6 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Souce/Spread</td> <td>1½ tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Vegetables - Onion, Tomato, Capsicum</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Grated Cheese</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt &amp; Kali Mirch</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Apply butter on bread slice (both slices). 2. Keep bread slices on high rack select menu &amp; start. 3. When beep spread sauce on one side and layer with chopped vegetables. sprinkle cheese on the top press start (use high rack) stand for 2 mints.</p> <p><b>विधि :</b> 1. ब्रेड के दोनों तरफ मक्खन लगाएं। 2. अब ब्रेड की स्लाइसों को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर ब्रेड के एक तरफ सॉस लगाएं और एक पतल कटी हुई सब्जियों की लगा दें और सबसे ऊपर चीज छिड़क दें, स्टार्ट दबाएं, 2 मिनट तक रुकें रहें।</p>	Bread Slices	2 Nos.	4 Nos.	6 Nos.	Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp	Souce/Spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Chopped Vegetables - Onion, Tomato, Capsicum	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp	Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp	Salt & Kali Mirch	As per your taste						
Bread Slices	2 Nos.	4 Nos.	6 Nos.																												
Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp																												
Souce/Spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												
Chopped Vegetables - Onion, Tomato, Capsicum	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp																												
Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp																												
Salt & Kali Mirch	As per your taste																														
CF-2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																												
			<table border="1"> <tr> <td>Poha</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Onion Chopped</td> <td>1/2 Cup</td> <td>1 Cup</td> <td>1 Cup</td> </tr> <tr> <td>Green Chilli</td> <td>2 Nos.</td> <td>3 Nos.</td> <td>4 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves</td> <td colspan="3">For Tempering (Tadka)</td> </tr> <tr> <td>Grated Coconut and Hara Dhania</td> <td colspan="3">For Garnishing</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves, select menu &amp; press start. 2. When beep add chopped onion, haldi powder &amp; hing, press start. 3. When beep add washed poha, salt &amp; sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।</p>	Poha	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Onion Chopped	1/2 Cup	1 Cup	1 Cup	Green Chilli	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.	Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)			Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing						
Poha	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																												
Onion Chopped	1/2 Cup	1 Cup	1 Cup																												
Green Chilli	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.																												
Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)																														
Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing																														
CF-3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																												
			<table border="1"> <tr> <td>Suji</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>200 ml</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>Salt &amp; Sugar</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Green Chilli</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji, select Menu then press Start. 2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start. 3. When beep, add water, sugar &amp; salt to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start to cook stand for 5 minutes. Garnish with hara dhania and bhujija.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 5 मिनट तक पकने दें। हरा धनिया और भुजिया के साथ सजाएं।</p>	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	200 ml	400 ml	600 ml	Salt & Sugar	To taste			Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.	Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.	Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste		
Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												
Water	200 ml	400 ml	600 ml																												
Salt & Sugar	To taste																														
Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.																												
Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.																												
Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste																														

## Child's Favourite/बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																								
CF-4	Fish Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	<table border="1"> <tr> <td>Fish Fillets</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>For marinate hung curd</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Lemon juice</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger Garlic Paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala &amp; Chat Masala</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> <tr> <td>Eatable Red Colour</td> <td colspan="3">A pinch</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Wash the fish fillets, mix all the ingredients of marinate and coat this mixture to fish filets evenly keep for one hour in refrigerator. 2. Arrange the fish fillets on greased Microwave safe flat glass dish. Apply little oil on each piece. Keep the Microwave safe flat glass dish on high rack. Select menu and press start. 3. When beep turn the pieces and press start.</p> <p><b>विधि :</b> 1. मछली के टुकड़ों को धोएं, मैरीनेट के सभी तत्वों को अच्छी तरह मिलाएं और मछली टुकड़ों पर समान रूप से लपेट दें तथा एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रख दें। 2. मछली के टुकड़ों को तेल लगे माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा-थोड़ा तेल लगा लें। माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश को हाई रैक पर रख दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।</p>	Fish Fillets	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	For marinate hung curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste			Eatable Red Colour	A pinch		
				Fish Fillets	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																					
For marinate hung curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																									
Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																									
Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																									
Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste																											
Eatable Red Colour	A pinch																											
CF-5	Omlette	0.3 kg	Microwave safe flat dish	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>300 gm</td> </tr> <tr> <td>Eggs</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped Onion</td> <td>3/4 cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped Tomato</td> <td>3/4 cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped Green Chilli</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Hara Dhania</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt &amp; Kali Mirch</td> <td>As per your taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt &amp; paper to taste. 2. Apply some oil to Microwave safe flat dish, add egg mixture, select menu &amp; press start. 3. When beep turn the omlette &amp; press start serve hot.</p> <p><b>विधि :</b> 1. अण्डों को फेंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें। 2. माइक्रोवेव सेफ प्लेट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ऑमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।</p>	For	300 gm	Eggs	3 nos.	Chopped Onion	3/4 cup	Chopped Tomato	3/4 cup	Chopped Green Chilli	3 nos.	Oil	1½ tbsp	Chopped Hara Dhania	1 tbsp	Salt & Kali Mirch	As per your taste								
For	300 gm																											
Eggs	3 nos.																											
Chopped Onion	3/4 cup																											
Chopped Tomato	3/4 cup																											
Chopped Green Chilli	3 nos.																											
Oil	1½ tbsp																											
Chopped Hara Dhania	1 tbsp																											
Salt & Kali Mirch	As per your taste																											

## Child's Favourite/बच्चों की मनपसन्द

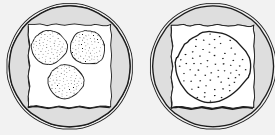
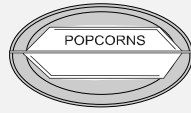
Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
CF-6	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Noodles</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>100 ml</td> <td>200 ml</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Vinegar</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Soya Souce</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chilli Souce</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French Beans etc.</td> <td>1/2 cup</td> <td>1/2 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, Sugar, Kali Mirch Powder</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Method :</b> 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil, select menu &amp; press start. 2. When beep, strain noodles &amp; pure cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soya sauce, chilli sauce, salt &amp; paper to taste press start. 3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, नमक और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।</p>		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Noodles				Water	100 ml	200 ml	300 ml	Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Vinegar	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp	Soya Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp	Chilli Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp	Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French Beans etc.	1/2 cup	1/2 cup	1 cup	Salt, Sugar, Kali Mirch Powder	As per your taste		
					0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																	
Noodles																																								
Water	100 ml	200 ml	300 ml																																					
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																					
Vinegar	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																																					
Soya Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																																					
Chilli Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																																					
Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French Beans etc.	1/2 cup	1/2 cup	1 cup																																					
Salt, Sugar, Kali Mirch Powder	As per your taste																																							
CF-7	Cake	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Maida</td> <td>100 gm</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>100 gm</td> </tr> <tr> <td>Powdered Sugar</td> <td>100 gm</td> </tr> <tr> <td>Eggs</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Vanila essence</td> <td>1 tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Method :</b> 1. Sieve maida with baking powder beat makhkhan with sugar add eggs, beat well add essence mix maida in it keep on adding milk and water till the glass bowl is filled to the brim, grease the MWS glass bowl with makhkhan and pour the cake mixture in it. Now, keep MWS glass bowl in Microwave and press start.</p> <p><b>विधि :</b> 1. मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छानें। मक्खन को चीनी के साथ फेंटें। अण्डा डालें, अच्छी तरह फेंटें, इत्र डालें, इसमें मैदा डालें, दूध और पानी तब तक डालते रहें जब तक ग्लास बाउल किनारे तक न भर जाए। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और केक मिश्रण को इसके अन्दर डाल दें। अब माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव के अन्दर रखें और स्टार्ट दबाएं।</p>	Maida	100 gm	Butter	100 gm	Powdered Sugar	100 gm	Eggs	2 nos.	Baking powder	1 tsp	Vanila essence	1 tsp																								
Maida	100 gm																																							
Butter	100 gm																																							
Powdered Sugar	100 gm																																							
Eggs	2 nos.																																							
Baking powder	1 tsp																																							
Vanila essence	1 tsp																																							
CF-8	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Basen</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Warm Water</td> <td>50 ml</td> <td>75 ml</td> <td>100 ml</td> </tr> <tr> <td>Curds</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Green Chilli &amp; Ginger Paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt &amp; Sugar</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> <tr> <td>Fruit Salt</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Method :</b> 1. Grease the Microwave Safe Flat Dish with little oil, mix besan curd, sugar, salt, water, ginger-green chilli paste, yellow colour fruit salt together. 2. Pour the mixture in greased dish select menu &amp; press start, when ready pour tempering over it and cover it 5 mints, cut it into pieces, garnish with grated coconut and hara dhaniya and serve with sauce or chutney.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, अदरक एवं हरी मिर्च की पेस्ट, पीले रंग का फ्रूट साल्ट सबको एक साथ मिला लें। 2. तेल लगी हुई डिश में इस मिश्रण को डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। जब तैयार हो जाए तो उसके ऊपर तड़का डालें और उसे 5 मिनट तक ढका रहने दें, टुकड़ों में काट लें, घिसे हुए नारियल और हरे धनिया से सजाएं और सॉस या चटनी के साथ परोसें।</p>	Basen	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Warm Water	50 ml	75 ml	100 ml	Curds	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Green Chilli & Ginger Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Salt & Sugar	To taste			Fruit Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp												
Basen	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																					
Warm Water	50 ml	75 ml	100 ml																																					
Curds	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																					
Green Chilli & Ginger Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																					
Salt & Sugar	To taste																																							
Fruit Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																					

## Utility Corner/सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	-	Microwave safe bowl	<b>Method :</b> 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start <b>विधि :</b> 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	-	Microwave safe bowl	<b>Method :</b> 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start. 2. When over, take out power plug. Wipe with soft and clean napkin. <b>विधि :</b> 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 1. समाप्त होने पर पावर प्लग निकाल दें। मुलायम और साफ तौलिये से ही पोछें।
UC-3	Auto Defrost	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	<b>Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.)</b> <b>Method :</b> 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-4	Auto Defrost	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	<b>Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.)</b> <b>Method :</b> 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।

## Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

**NOTE :** The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.  
व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्त्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

<p><b>1</b></p>  <p><b>1. ROASTED PAPAD :</b> Apply little amount of water evenly on the both side of papad. Put the papad on tissue paper on glass tray properly arranged. Use quick start select 0.5-1.5 minute depending on no. of papad. After Roasting remove papad stand for a minute to gain its crispyness. <b>भुने हुए पापड़</b> - पापड़ के दोनों तरफ को गीला करें। पापड़ को टिश्यू पेपर के ऊपर रखकर काँच की ट्रे पर रखें। पापड़ की संख्या पर quick start को 0.5-1.5 मि० के लिए रखें। एक मि० के लिए भुने हुए पापड़ को इसके कुरकुरे होने तक रखें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p><b>2. POP CORN :</b> Place the pop corn bag on the Glass Tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3~4 minutes. remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating. (Note: Attend popping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.) <b>POP CORN :</b> Pop Corn का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुएँ। <b>नोट</b> - भुनने की क्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।</p>
--	--

## Clean your Oven / अवन को साफ करना

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food splatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove energy splatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

अवन की दर्राज (cavity) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छींटे या जल पदार्थ का गिरना आम बात है इसलिए दर्राज को गीले कपड़े से साफ करें। दरवाजा अंदर की तरफ से पूरी तरह साफ रखना चाहिए जिससे उसके बंद होने में कोई परेशानी न हो।

### 2 Keep the outside of the oven clean / अवन को बाहर से साफ रखना

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

पहले गीले कपड़े से साफ करके तुरंत सूखे कपड़े से पोंछ लेना चाहिए। सफाई में साबुन का इस्तेमाल कर सकते हैं परंतु पानी अंदर न जाए, इसकी सावधानी रखें।

### 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

दरवाजे पर जमी भाप को नरम कपड़े से पोंछ लेना चाहिए।

### 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाजा और उसके पुर्जे पूरी तरह से साफ रखें।

कभी भी दानेदार पाउडर सा सख्त वस्तु से सफाई न करें।

अंदर से साफ करने के लिए गीला कपड़ा इस्तेमाल करना आसान तरीका है।

## Cookware to use in Microwave Oven / माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन

Cookware should be such that it allows the Microwave to pass through. If not the waves will get reflected or absorbed thus no cooking would take place. Shape & size are again important. खाना पकाने वाले बर्तन ऐसे होने चाहिए जिनमें से माइक्रोवेव प्रवाहित हो सके। यदि नहीं, तो माइक्रोवेव परावर्तित या संयुक्त हो जायेगी जिससे खाना नहीं पक सकेगा। बर्तन की आकृति और आकार बहुत ही महत्वपूर्ण हैं।

### COOKWARE SELECTION TABLE

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Metal Cookware painted with metallic paints	No	Yes	Not recommended
Glazed / partly glazed pottery	No	No	No
Polystyrene, Melamine, Multilayer container	No	No	No
Aluminium foil	For Shielding	For Shielding	Yes
Aluminium foil container	No	For Shielding	Yes
Recycled paper / glued paper product	No	No	No
Oven proof glass, Glass, Ceramic stoneware	Yes	Yes	Yes
Plastic microwave cookware	Yes (If recommended by Manufacturer)	No	No
Cling film, Butter paper	Yes	No	No

## Plug wiring information/Technical Specifications / वायरिंग तथा तकनीकी जानकारी

### Warning / चेतावनी

**This appliance must be earthed / यह यन्त्र अर्थ किया जाना चाहिए**

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following codes / मेन्स (mains) पावर कॉर्ड का रंग निम्न निर्देशानुसार होता है –

BLUE/BLACK ~ Neutral

BROWN/RED ~ Live

GREEN & YELLOW/GREEN ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying with the terminals in your plug proceed as follows / वायरिंग करने का निर्देश :

The wire which is coloured BLUE/BLACK must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Coloured BLACK.

BLUE/BLACK रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'N' पिन से

The wire which is coloured BROWN/RED must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

BROWN/RED रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'L' पिन से

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  $\perp$

GREEN & YELLOW/GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E'  $\perp$  से

### Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	<b>MH-6558BH</b>
Power Input / पावर इनपुट	230 V AC / 50 Hz
Output / आउटपुट	900 W (IEC705 rating standard)
Microwave Frequency / माइक्रोवेव फ्रिक्वेन्सी	2450 MHz
Outside Dimension / बाहरी माप	515 mm(W) X 435 mm(D) X 310 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill / ग्रिल	1250 Watts
Combination / कॉम्बीनेशन	2650 Watts

<b>ERROR CODE DISPLAY</b>	<b>ACTION</b>
E-01	Call Service Person
E-02	Call Service Person
E-03	Call Service Person
E-05	Cool Down Microwave Oven and then Operate
E-10	Call Service Person



P/No. : MFL06477203